

426/118

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-70977

(43) 公開日 平成11年(1999) 3月16日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

F I

B 6 5 D 81/34

B 6 5 D 81/34

V

// B 6 5 D 81/26

81/26

A

審査請求 未請求 請求項の数 3 OL (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平9-234248

(22) 出願日 平成9年(1997) 8月29日

(71) 出願人 597124165

オザワインターナショナル株式会社
東京都港区芝浦2-1-11-502

(71) 出願人 597124176

株式会社ウォーターフィールドジャパン
東京都世田谷区上野毛1-6-17

(72) 発明者 小澤 繁美

東京都港区芝浦2-1-11-502 オザワ
インターナショナル株式会社内

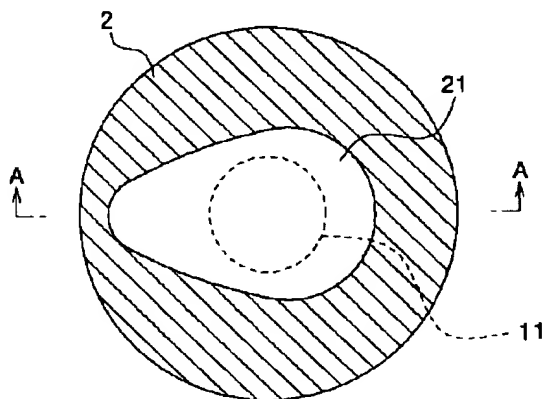
(74) 代理人 弁理士 橋 哲男

(54) 【発明の名称】 電子レンジで加熱可能な食品包装体

(57) 【要約】

【課題】 食品が十分に加熱され、かつ、水蒸気が発生してもそれを直ちに逃さず、ある時間貯えた状態で前記蒸気を逃がすことが難しく、かつ、食品が接着剤と接触して非衛生的であるといった問題があった。

【解決手段】 食品を収容する食品収容袋1に孔11を形成し、この孔を接着剤1を介してセパレータ2によって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部21を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記包装体に接着した電子レンジで加熱可能な食品包装体である。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 食品を収容する食品収容袋に孔を形成し、この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記包装体に接着したことを特徴とする電子レンジで加熱可能な食品包装体。

【請求項2】 食品を収容する箱型の開口部をフィルムによって密閉し、かつ、前記フィルムには孔が形成され、この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記フィルムに接着したことを特徴とする電子レンジで加熱可能な食品包装体。

【請求項3】 食品を収容する箱型の開口部を蓋板によって密閉し、かつ、前記蓋板には孔が形成され、この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記蓋板に接着したことを特徴とする電子レンジで加熱可能な食品包装体。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は電子レンジで食品を包装袋内に収納したままで加熱調理する場合、内部の汁や空気が膨張して前記包装体が破裂するのを防止するようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体に関する。

【0002】

【従来の技術】従来より電子レンジで加熱した時に、食品包装袋が破裂しないように構成したものは公知である。例えば、実開昭62-69466号公報に開示されたものがある。この出願の技術は、包装袋に孔を開口し、この孔を塞ぐように円状の密封片前面に接着剤を塗布して接着したものである。

【0003】また、たの公知例として、実開昭63-156978号公報に開示されたものがある。この出願の技術は、前記公知例と同様に包装袋に孔を開口し、この孔を塞ぐように接着剤を利用してバルブシートを接着するものであるが、この接着剤の種類および接着方法に工夫を凝らしたものである。

【0004】すなわち、前記孔の周囲からバルブシートの端に至るまでを、食品を加熱しようとする温度に応じた低融点の接着剤で接着するとともに、この低融点の接着剤の両側を食品の加熱温度で剥離することのない接着

剤で接着したものである。

【0005】

【発明が解決しようとする課題】ところで、電子レンジによる調理にあつては、食品が十分に加熱され、かつ、水蒸気が発生してもそれを直ちに逃さず、ある時間貯えた状態で前記密封片が剥がれることが望ましいが、前記した前者の公知例にあつては、包装袋の孔と密封片とが同心円的に形成され、かつ、接着剤が密封片の全面に塗布されていることから、このような時間的な調整が非常に難しく製品化が困難なものであった。

【0006】また、前記した後者の公知例にあつては、低融点の接着剤によって孔の周囲からバルブシートの端に至るまで接着されていることから、前記した前者の公知例のものに比して、水蒸気がある程度貯えておいて内部の温度を上昇させることは可能であるが、2種類の接着剤を使用することから製品のコストが上昇するといった問題があった。

【0007】さらに、前記した2つの従来例の何れにあつても、包装袋に形成した孔に対応する密封片およびバルブシートの部分にも、接着剤を塗布することから、食品が接着剤と接触して非衛生的であるといった問題もあった。

【0008】本発明は前記した問題点を解決せんとするもので、その目的とするところは、水蒸気がある程度貯えておいて内部の温度を上昇させた後、バルブシートの一部が剥離して内部の蒸気を逃がすので、食品の調理が最適な状態で加熱でき、さらに、接着剤が孔と対応する部分には塗布されていないので、食品が接着剤と触れることがなく衛生的である電子レンジで加熱可能な食品包装体を提供せんとするにある。

【0009】

【課題を解決するための手段】本発明の電子レンジで加熱可能な食品包装体は前記した目的を達成せんとするもので、その手段は、食品を収容する食品収容袋に孔を形成し、この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記包装体に接着したものである。

【0010】また、食品を収容する箱型の開口部をフィルムによって密閉し、かつ、前記フィルムには孔が形成され、この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記フィルムに接着したものである。

【0011】さらに、食品を収容する箱型の開口部を蓋板によって密閉し、かつ、前記蓋板には孔が形成され、

この孔を接着剤を介してセパレータによって封止し、電子レンジで加熱することにより前記セパレータが剥離して内部の蒸気を逃がすようにした電子レンジで加熱可能な食品包装体において、前記孔を含む略三角形の無接着部を除いて接着剤が塗布されたセパレータを前記蓋板に接着したものである。

【0012】

【発明の実施の形態】以下、本発明に係る電子レンジで加熱可能な食品包装体の第1の実施の形態を図1～図3と共に説明する。1は食品（図示せず）を収容する包装

袋にして、周囲が高周波溶着によって封止されている。この包装袋1の片面における略中央には内部の蒸気や空気を放出するための孔11が形成されている。

【0013】2は前記包装袋1における前記孔11を塞ぐセパレータにして、裏面には前記孔11を含んだ略三角形の無接着部21（図2におけるハッチング部分）を除いて接着剤3が塗布されている。

【0014】このように接着剤3が塗布されたセパレータ2を包装袋1における孔11の部分に接着することにより、三角形の頂角部分を除くほとんどの面積が接着剤3によって孔11の周囲は覆われる。

【0015】従って、食品を収納した本発明の食品包装袋を電子レンジ内に入れて加熱すると、蒸気や空気が膨張され包装袋1は膨らむ。そして、十分に食品が加熱され蒸気量や空気量が増大した状態において、三角形の頂角部分の接着剤3の量が少ない部分におけるセパレータ2が包装袋1より剥離して蒸気が放出される。

【0016】なお、食品の大きさや種類によって内部に含まれる蒸気量や空気量が異なり、かつ、加熱時間も異なるので三角形の頂角部分が剥離を開始する時間を変更する必要がある。このような場合には、接着面積が小さい三角形の頂角部分とセパレータ2の周囲までの長さを

変更することにより、剥離開始時間を調整することができる。

【0017】次に、図4に示す第2の実施の形態における包装体について説明する。4は開口部周縁に鋸部41が形成されたポリカーボネート製の箱型容器にして、内部に冷凍食品が収容され、かつ、前記周縁に樹脂製のフィルム5が熱溶着等によって固定されている。そして、フィルム5の略中央には孔51が形成されており、前記

した実施の形態と同様に略三角形に塗布された接着剤3によってセパレータ2が接着されている。

【0018】この実施の形態にあっても、電子レンジによって内部が加熱され、所定の圧力が発生しても、容器4とフィルム5とは密閉状態で固定されているので、接着剤3における三角形の頂部からセパレータ2が剥離され、従って、蒸気や空気が孔63から排出され容器4が破裂することなく、内部の冷凍食品は最適な加熱状態と

なるものである。

【0019】次に、図5～図6に示す第3の実施の形態における包装体について説明する。6は開口部周縁に湾曲した嵌合部61が形成されたポリカーボネート製の箱型容器にして、コーナーの一角所に摘み用のベロ62が形成されている。7は周縁が前記容器6の嵌合部61に上側から密着嵌合される湾曲した嵌合部71が形成された同じくポリカーボネート製の蓋板にして、コーナーの一角所に摘み用のベロ72が形成されている。

【0020】また、前記蓋板7の中央部には、孔73が形成されており、前記した実施の形態と同様に略三角形に塗布された接着剤3によってセパレータ2が接着されている。

【0021】この実施の形態にあっても、電子レンジによって内部が加熱され、所定の圧力が発生しても、容器6と蓋板7とは密閉状態で嵌合部61、71で固定されているので、接着剤3における三角形の頂部からセパレータ2が剥離され、従って、蒸気や空気が孔63から排出され容器6が破裂することなく、内部の冷凍食品は最適な加熱状態となるものである。

【0022】

【発明の効果】本発明は前記したように、孔を含む略三角形の無接着部を除いて塗布された接着剤によってセパレータを包装袋や箱状容器を密閉するフィルムあるいは蓋板に形成した孔の上面に接着したことにより、包装袋や容器内の食品が十分加熱された状態で、三角形の頂角部分から剥離して蒸気や空気を排出し、従って、内部の食品における最適加熱時間をもって加熱され、誰でも上手に調理を行なうことができ、かつ、接着剤が食品と触れることがないので、衛生的である等の効果を有するものである。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明に係る電子レンジで加熱可能な食品包装袋の平面図である。

【図2】同上の要部を拡大した平面図である。

【図3】同上のA-A線断面図である。

【図4】第2の実施の形態を示す斜視図である。

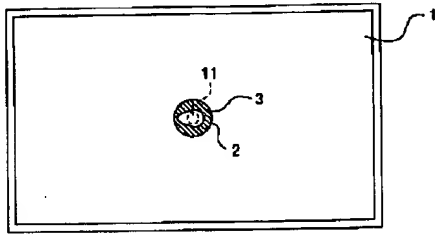
【図5】第3の実施の形態を示す正面図である。

【図6】同上のA-A線断面図である。

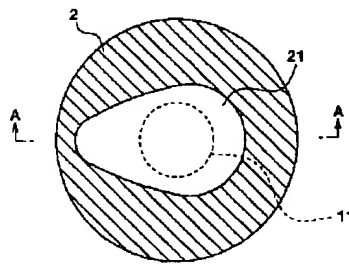
【符号の説明】

1	包装袋
11, 51, 63	孔
2	セパレータ
21	無接着部
3	接着剤
4, 6	箱状容器
5	フィルム
7	蓋板

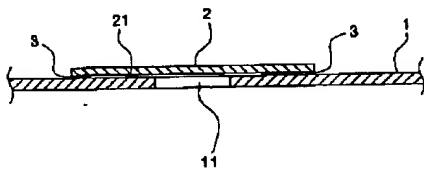
【図1】



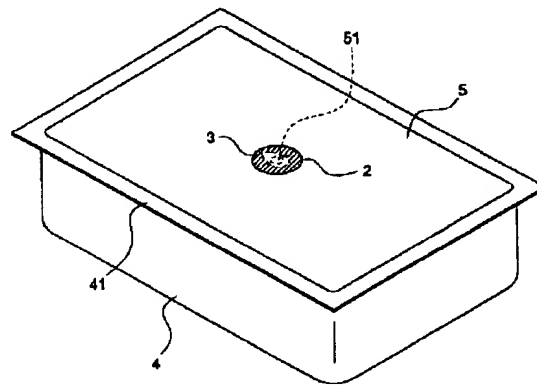
【図2】



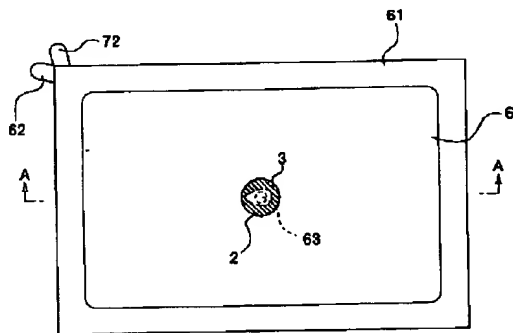
【図3】



【図4】



【図5】



【図6】

